

# Matsvinn i kommunala äldreboenden

Kartläggning av matsvinnet 2022



---

Denna titel kan laddas ner från: [Livsmedelsverkets publikationer](#)

Citera gärna Livsmedelsverkets texter, men glöm inte att uppge källan. Bilder, fotografier och illustrationer är skyddade av upphovsrätten. Det innebär att du måste ha upphovsmannens tillstånd att använda dem.

© Livsmedelsverket, 2023.

Författare:

Emelie Eriksson, Karin Fritz, och Per Jonsson.

Rekommenderad citering:

Livsmedelsverket. Eriksson, E., Fritz, K., Jonsson, P. 2023. L 2023 nr 11: Matsvinn i kommunala äldreboenden. Livsmedelsverkets rapportserie. Uppsala.

L 2023 nr 11

ISSN 1104-7089

Omslag: Livsmedelsverket

# Innehåll

Ordlista .....	4
Sammanfattning .....	5
Bakgrund .....	6
Metod .....	7
Resultat.....	9
Kökssvinn – för alla verksamheter .....	10
Serveringssvinn .....	11
Tallrikssvinn.....	12
Konsumtion – mängd uppäten mat .....	13
Diskussion.....	14
Äldreomsorgen mäter minst och har högst matsvinn .....	14
Maten som kastas skulle ha ätits upp.....	14
Matsvinnsarbetet konkurrerar med omvårdnadsarbetet .....	15
Mål och uppföljning av konsumtionen saknas fortfarande .....	16
Bilaga 1. Enkätformulär .....	17
Kartläggning av matsvinn i offentliga måltider 2022 .....	17
Inledning .....	17
Kökssvinn .....	17
Förskola .....	18
Skolan .....	20
Äldreboende .....	25

# Ordlista

<b>Antal ätande</b>	Det antal personer som äter maten vid ett måltidstillfälle. Avser faktiskt antal ätande, inte antal inskrivna eller boende.
<b>Kökssvinn</b>	Kökssvinn är det matsvinn som uppstår i köket i samband med förvaring, beredning och tillagning av mat.
<b>Livsmedelsavfall</b>	Allt livsmedel som slängs. Det inkluderar både livsmedel som skulle kunnat konsumeras om det hanterats annorlunda (matsvinn) och oätliga delar av livsmedel som exempelvis ben och skal (oundvikligt livsmedelsavfall). Ett annat ord för livsmedelsavfall är matavfall.
<b>Matsvinn</b>	Livsmedel som hade kunnat ätas om det behandlats, förvarats eller tillagats på annat sätt.
<b>Portion</b>	En portion är den planerade mängden mat som serveras. En portion är oftast beräknad efter matgästens energi- och näringsbehov.
<b>Serverad mat</b>	Den mat som serveras till matgästerna (på tallriken eller serveringsbuffén). Mängden serverad mat kan användas för att beräkna hur mycket av maten som äts upp. Och för att kunna räkna ut hur mycket matsvinnet är i procent i förhållande till hur mycket mat som serverats.
<b>Serveringssvinn</b>	Mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och som slängs för att den inte kan tas tillvara.
<b>Tallrikssvinn</b>	Mat som skrapas av från tallriken.
<b>Konsumtion</b>	Mängden mat som ätits upp av gästen. Mängden serverad mat minus servering- och tallrikssvinn.

# Sammanfattning

Livsmedelsverkets kartläggning är den tredje nationella kartläggningen av matsvinn från luncher i de kommunala måltidsverksamheterna inom äldreomsorgens särskilda boenden. Ännu fler kommuner mäter matsvinn jämfört med kartläggningen från 2020, denna gång rapporterade sammanlagt 60 kommuner in matsvinnnsdata. Liksom i kartläggningen från 2020 är dock äldreomsorgen den verksamhet som rapporterar minst data, jämfört med skolan och förskolan. I de deltagande kommunerna uppgår det genomsnittliga matsvinnet som slängs i kök, servering och från tallrik vid luncherna på särskilda boenden till 108 gram per ätande, exklusive dryck. Därmed är matsvinnet inom äldreomsorgen nästan dubbelt så stort per portion som matsvinnet i skolan. Eftersom få kommuner rapporterat är det inte möjligt att dra slutsatser om matsvinnet i äldreomsorgen på nationell nivå.

Att matsvinn uppstår inom äldreomsorgen handlar inte om att det lagas för mycket mat, utan om att äldre äter för lite av maten som tillagas och serveras. Med tanke på att undernäring är vanligt bland sköra äldre är det allvarligt att den mat som planerats utifrån de äldres energi- och näringsbehov inte blir uppäten. Matsvinnsmätningar inom äldreomsorgen kan därför med fördel användas som ett verktyg för att identifiera risk för undernäring, på gruppnivå, samt potentiella utvecklingsområden för att förbättra måltidskvaliteten. Kunskap om matsvinnet är en förutsättning för att kunna identifiera brister och rikta in arbetet på åtgärder som leder till att mer mat äts upp.

Att måltidsmiljön är trivsamt och att den äldre fått vara delaktig i beslut kring måltiden är faktorer som påverkar måltidsupplevelsen. Individanpassade måltider som utgår från individens önskemål och behov, där flexibilitet finns kring vad matgästen vill äta och när, har visat sig kunna bidra till både nöjdare matgäster, att mer mat äts upp och därmed minskat matsvinn. Den typen av åtgärder kräver ofta en nära samverkan mellan måltidsverksamheten och vård- och omsorgsverksamheten.

Arbetet för att minska matsvinnet inom äldreomsorgen behöver utgå från ett helhetsperspektiv. Kanske ett skiftat fokus – från att mäta i syfte att minska matsvinnet för miljöns skull, till att mäta för att följa upp att de äldre äter tillräckligt – kan öka drivkraften att mäta matsvinnet och skapa engagemang för att vidta åtgärder. Med tanke på den stora undernäringssituationen inom äldreomsorgen behövs ett större fokus på konsumtionen, men det är relativt få kommuner som mäter hur mycket mat som äts upp. Det är också få kommuner som har uppsatta matsvinnsmål för äldreomsorgen. Att sätta mål driver utveckling och kan bidra till att matsvinnsarbetet inom äldreomsorgen prioriteras. Matsvinnsmätningar kan också bidra till att belysa utmaningar kring måltiderna och förebygga risk för undernäring.

# Bakgrund

En tredjedel av all mat som produceras i världen äts inte upp utan blir matsvinn (FAO, 2011). Matsvinn är mat som slängs men som hade kunnat ätas om den hanterats på ett annat sätt. En betydande del slängs i hushållen (UNEP, 2021). Att slänga mat är också ett slöseri med jordens resurser inklusive vatten, mark, energi, arbetskraft och pengar (FAO, 2011).

Delmål 12.3 i FN:s globala mål för hållbar utveckling – Agenda 2030 – handlar om att halvera matsvinnet till 2030 (Sustainabledevelopment.un.org, 2019). Sedan 2020 finns också ett svenskt etappmål till 2025 inom det svenska miljömålssystemet (Sveriges miljömål, 2020). För att bidra med aktuella data kartlägger Livsmedelsverket regelbundet matsvinnet i offentlig måltidsverksamhet. Dessa data är viktiga då de utgör underlag till Sveriges uppföljning av både det nationella etappmålet för minskat livsmedelsavfall samt för rapportering till EU. Uppgifter om matsvinnets storlek är också viktigt för jämförelser mellan kommuner och som ett underlag för beslutsfattare och verksamhetsplanering.

I Sverige finns en nationell handlingsplan Fler gör mer – Handlingsplan för minskat matsvinn 2030 som innehåller åtgärder för alla aktörer i kedjan (Livsmedelsverket, 2018a). Matsvinn uppstår längs hela livsmedelskedjan, däribland hos måltidsverksamheter i kommuner och regioner. Livsmedelsavfallet (inklusive matsvinn) från offentliga måltidsverksamheter utgör tre procent av det totala livsmedelsavfallet i Sverige. De offentliga måltidsverksamheterna har potential att bidra till att både det nationella etappmålet och det globala målet nås och självklart också uppsatta mål i den egna verksamheten och kommunen.

För att veta var i processen matsvinn uppstår och ringa in var och vilka åtgärder som behövs för att minska matsvinnet behöver matsvinnet mätas. Det som mäts, det syns. Inom äldreomsorgen kan arbetet med matsvinn också synliggöra mängden tillagad och serverad mat som inte har konsumerats som planerat. Undernäring är den största nutritionella utmaningen hos äldre och verksamheter inom vård och omsorg är skyldiga att förebygga och behandla undernäring. Viktiga förebyggande åtgärder är bland annat att ta reda på hur mycket av maten som faktiskt äts upp. Att mäta matsvinn har därför särskild stor betydelse inom äldreomsorgen. Undernäring leder till ökad risk för fallskador, ökat vårdbehov och minskad livskvalitet.

För att få en samlad bild av matsvinnet på nationell nivå har Livsmedelsverket för tredje gången genomfört en kartläggning på kommunnivå av matsvinnet inom offentligt drivna måltidsverksamheter. En första kartläggning gjordes 2019 och denna följdes upp med data från 2020. Dessa data utgör basåret till Eu:s rapportering. I denna rapport presenteras resultat med data som kommunerna samlat in under 2022. I en separat excelfil redovisas kommunernas data för matsvinnet från måltiderna i äldreomsorgen. Även data för matsvinnet i förskola, skola och gymnasium har samlats in. Resultaten presenteras i en separat rapport (Livsmedelsverket, 2023).

# Metod

Kartläggningen genomfördes under november–december 2022 och riktades till samtliga kommuner i Sverige. Kartläggningen omfattar de kommunalt drivna måltidsverksamheterna som tillagar måltider till särskilt boende inom äldreomsorgen. Ungefär 80 procent av de individer som omfattas av äldreomsorgens särskilda boenden äter måltider i kommunalt drivna verksamheter. Utöver detta serveras måltider i offentligt finansierad verksamhet som drivs i privat regi, men dessa ingår inte i denna kartläggning.

Kartläggningen genomfördes i form av en webbenkät där respektive kommun fick svara på ett antal frågor om de matsvinnsmätningar deras kommun genomfört under år 2022 (bilaga 1). De data kommunerna rapporterat in är självrapporterade. När data är självrapporterade finns risk för underrapportering, alltså att siffrorna skulle kunna vara lägre än ”verkligheten”. Därmed är de matsvinnndata som presenteras här troligtvis underskattade och det verkliga matsvinnet egentligen större.

I tidigare kartläggningar rapporterade kommunerna in uppgifter om totala mängden kökssvinn, serveringssvinn respektive tallrikssvinn, samt antal ätande. Utifrån dessa data beräknade Livsmedelsverket matsvinnet per ätande och portion. I denna kartläggning rapporterar kommunerna istället själva in serverings- och tallrikssvinn per ätande samt kökssvinn fördelat per portion. Denna ändring gjordes för att underlätta för kommunerna, då de behöver rapportera in färre uppgifter.

Frågorna formulerades på ett sådant sätt att de skulle vara möjliga att besvara för så många kommuner som möjligt, oberoende av vilka verktyg eller vilken metod de använt sig av vid mätningen. Syftet med detta inkluderande förhållningssätt har varit att uppmuntra till deltagande och att skapa ett engagemang hos kommunerna.

I kartläggningen har det endast varit möjligt att rapportera in data på kommunnivå. Det har inte varit möjligt för kommunerna att rapportera in uppgifter på enhetsnivå, till exempel per äldreboende.

Nedanför presenteras en redogörelse för de brister i källmaterialet som bedöms ha störst betydelse vid tolkningen av resultatet.

- Det går inte att veta om den matsvinnndata som kommunerna rapporterat in är representativ för hela kommunen. I flera fall kommer förmodligen de inrapporterade uppgifterna från mätningar på ett begränsat antal enheter i kommunen. Dessa enheter behöver inte vara representativa för kommunens alla enheter.
- Det går inte att säga hur matsvinnsmätningarna har genomförts i kommunerna. I de kontakter Livsmedelsverket haft med kommunerna har det framgått att det finns olika metoder för att mäta matsvinn. I många fall genererar dessa skillnader endast marginella avvikelser från vad resultatet skulle blivit om de mätt i enlighet med Livsmedelsverkets metod för matsvinnsmätningar. Men i vissa fall kan avvikelserna troligen vara betydande.

- Uppgifterna som rapporterats in har kvalitetsgranskats. Exempelvis har kommuner som rapporterat in extremvärden kontaktats. I dessa kontakter har en del felaktigheter uppdagats och korrigerats, men troligtvis förekommer det fortfarande en del felaktiga uppgifter i materialet. Felaktigheterna kan bero på en mängd olika faktorer, till exempel felräkning, att frågan har missuppfattats eller att verktygen som använts vid mätningen har gett felaktiga resultat.
- Insamlingen av data gjordes om i denna kartläggning. Kommunerna rapporterade volymer uträknat per ätande respektive portion istället för total mängd matsvinn. Det gör det svårt att jämföra data mellan åren.

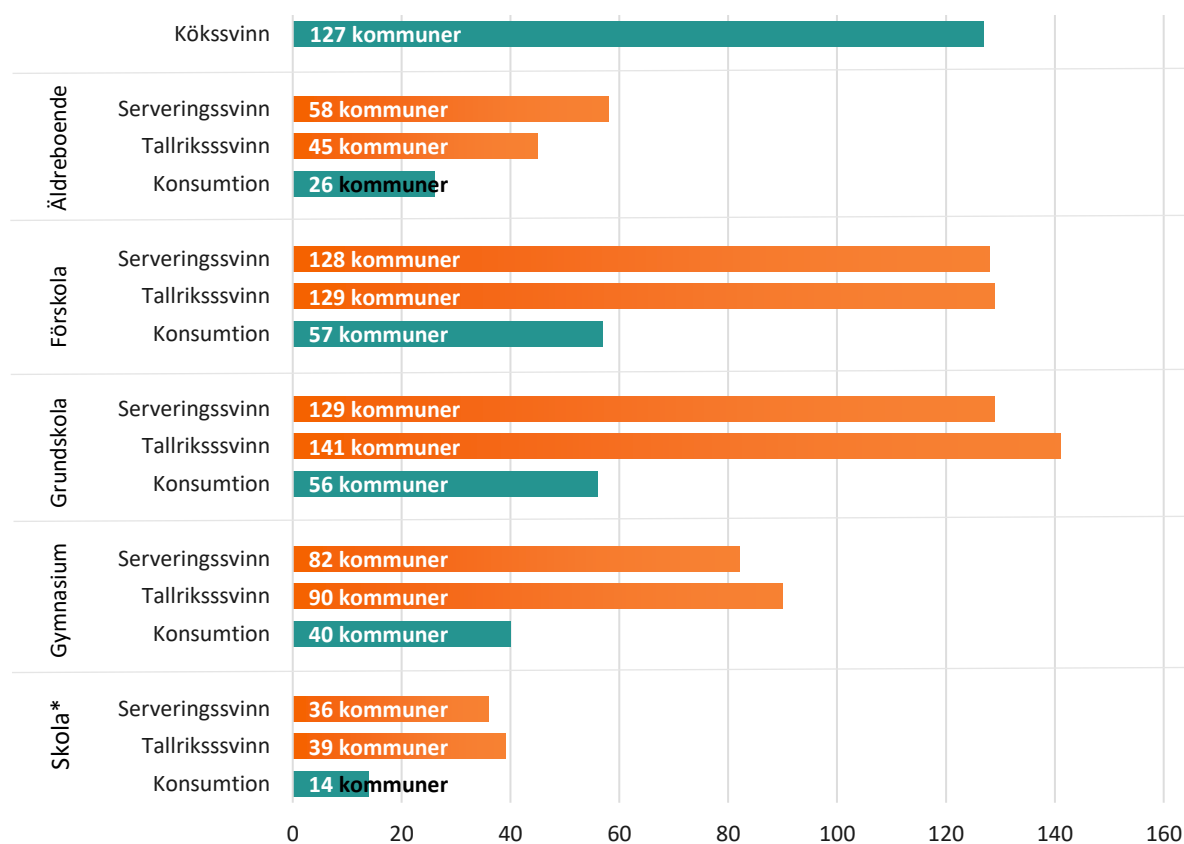
Sammanfattningsvis måste materialet tolkas med försiktighet. Samtidigt är det material som har samlats in till kartläggningen ett av de mer omfattande underlagen av matsvinnssdata från offentlig måltidsverksamhet som finns på nationell nivå. Det är dessutom tredje gången den genomförs och resultaten är ganska lika, vilket talar för att resultaten borde kunna spegla ”verkligheten”. Genom att vara medvetna om de brister som finns och fokusera på de stora mönstren i materialet kan kartläggningen ge ökad kunskap om omfattningen av matsvinnet i kommunalt drivna måltidsverksamheter. I rapporten används huvudsakligen medianvärdet. Orsaken till detta är att medianvärdet, till skillnad från medelvärdet, inte är så känsligt för extremvärden. När datamaterialet, som i detta fall, kan antas innehålla en del felaktiga extremvärden är det lämpligt att använda medianvärdet.

I rapporten anges kökssvinn per portion medan serverings- och tallrikssvinn är per ätande. Anledningen till denna skillnad är att kökssvinn uppkommer i kök som i många fall inte har kunskap om hur många matgäster (ätande) de lagar mat till. Köken får istället beställningar av ett visst antal portioner. Beroende på verksamhet och vilka matgäster de har kan en person äta mer eller mindre än en portion. Verksamheter som mäter serverings- och tallrikssvinn har däremot möjlighet att bedöma antalet ätande.



# Resultat

I kartläggningen fick alla Sveriges kommuner möjlighet att rapportera in matsvinnsmätningar de genomfört i sin kommunalt drivna verksamhet under år 2022. Sammantaget rapporterade 184 av 290 kommuner in uppgifter om matsvinn eller konsumtion (mängd mat som ätits upp) från skolan, förskolan och äldreomsorgen, vilket motsvarar 63 procent av landets kommuner. Av de 184 kommunerna var det 60 kommuner som rapporterade in data om matsvinnet på äldreboenden. Det är en liten ökning jämfört med förra kartläggningen 2020 då det var 47 kommuner som rapporterade in data.

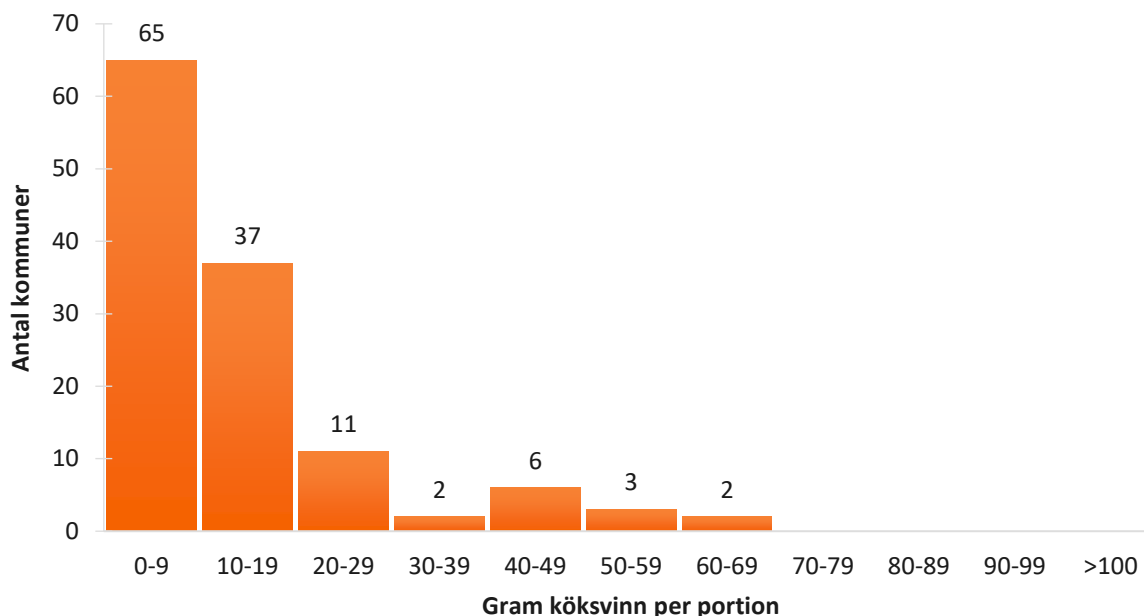


**Figur 1.** Antal kommuner som rapporterat in uppgifter, fördelat på verksamhetstyp och mått. \*Vissa kommuner kan ej separera uppgifterna mellan gymnasie och grundskola och rapporterade istället för skolan i sin helhet.

Matsvinnet kan delas upp i köks-, serverings- och tallrikssvinn. Det är vanligast att kommunerna mäter serverings- och tallrikssvinn, så var det även i kartläggningarna år 2019 och 2020. I denna kartläggning är det betydligt fler kommuner som mäter kökssvinnet, 126 kommuner jämfört med 70 kommuner i förra kartläggningen.

## Kökssvinn – för alla verksamheter

Kökssvinn är det matsvinn som uppstår i köket i samband med förvaring, beredning och tillagning av mat. Det vill säga sådant som hade kunnat ätas om det hanterats annorlunda. Uppgifter om kökssvinn efterfrågades inte uppdelat på olika verksamhetstyper då det ofta inte är möjligt att göra en sådan uppdelning. Detta på grund av att tillagningskök ofta lagar mat till både förskolor, skolor och äldreomsorg samtidigt.

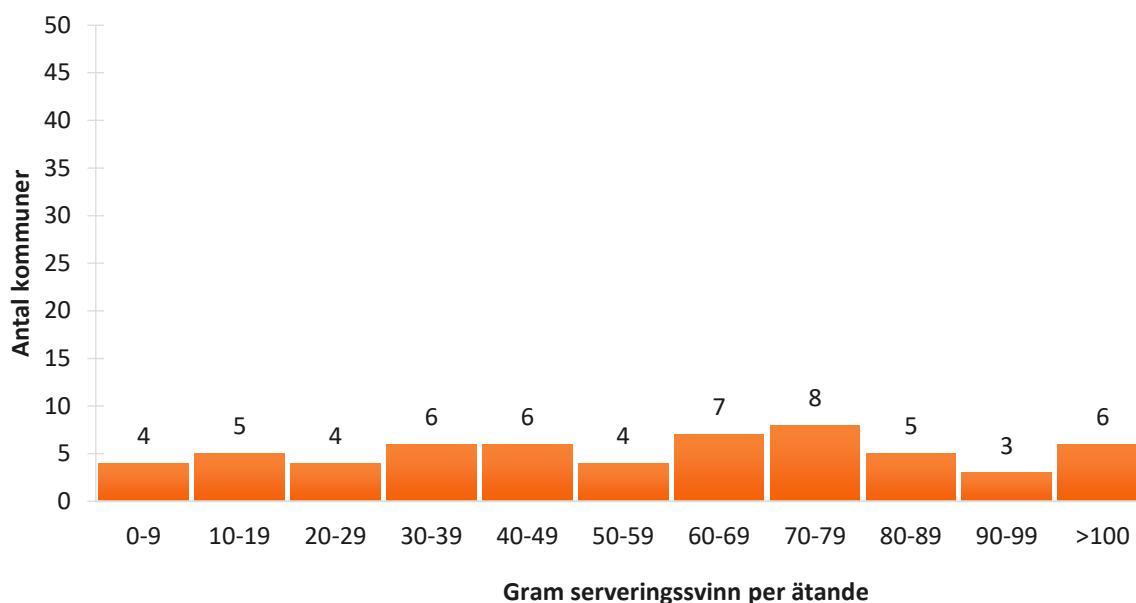


**Figur 2.** Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om kökssvinn per portion. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in kökssvinn (126 kommuner).

Uppgifterna om kökssvinn är sammanslagna för hela kommunen och inkluderar måltidsverksamhet i både förskola, skola, gymnasium och äldreomsorg. Det var betydligt fler kommuner som rapporterade kökssvinn i denna kartläggning, 126 kommuner jämfört med 70 kommuner vid kartläggningen 2020. Det högsta rapporterade kökssvinnet var 61 gram per tillagad portion och det lägsta var 0 gram. Av de svarande har 52 procent uppgivit ett kökssvinn som ligger i spannet 0–9 gram per portion. Den mittersta (medianvärdet) kommunen i undersökningen hade ett kökssvinn på 9 gram per tillagad portion, ett gram högre än vid förra kartläggningen.

# Serveringssvinn

Serveringssvinn är mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och som slängs för att den inte kan tas tillvara.

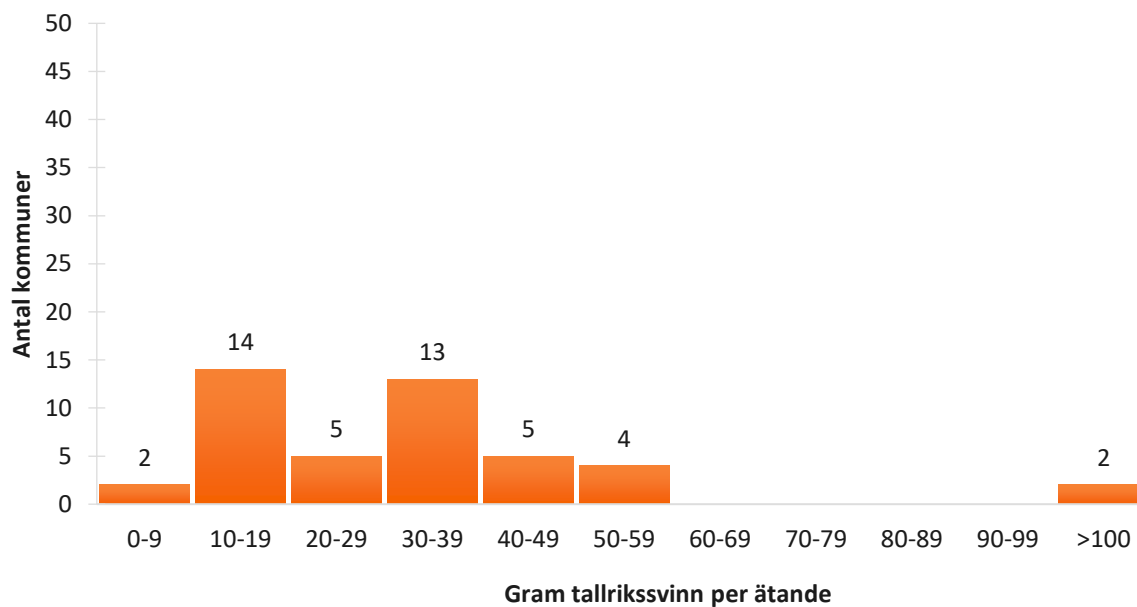


**Figur 3.** Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om serveringssvinn per ätande på äldreboenden. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in serveringssvinn i äldreboende (58 kommuner).

Medianvärdet för serveringssvinnet var 59 gram per ätande, men resultatet varierade stort mellan kommunerna. Serveringssvinnet är lägre än förra kartläggningen, då det uppgick till 76 gram per ätande, men trots minskningen betydligt högre för äldreboenden än för både förskola och skola. Det högsta inrapporterade serveringssvinnet på äldreboenden är 160 gram per ätande och det lägsta 4 gram per ätande.

# Tallrikssvinn

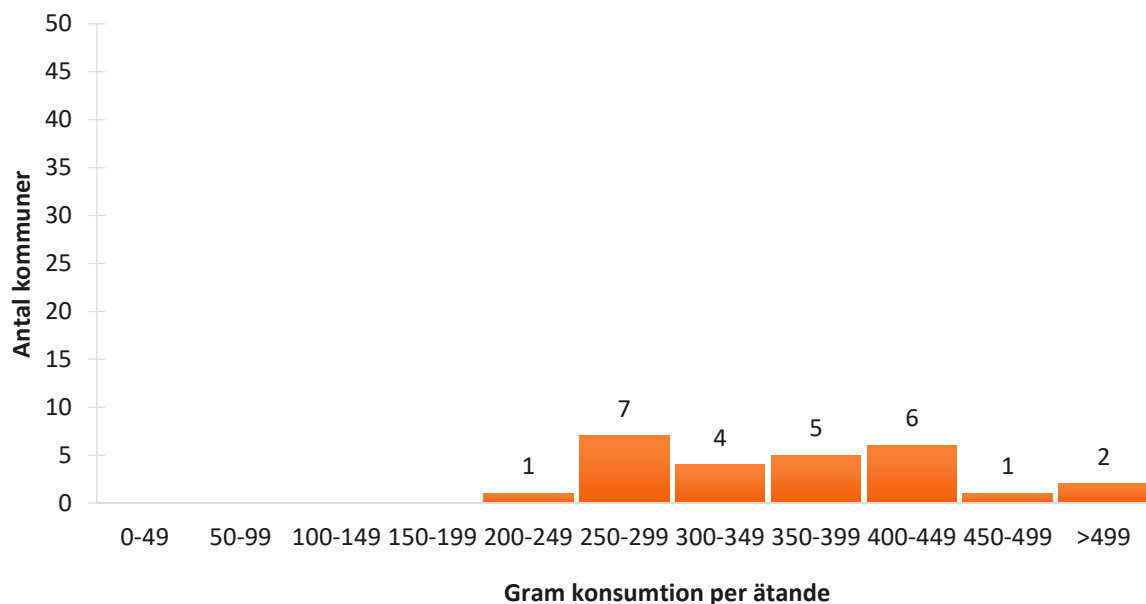
Tallrikssvinn är mat som skrapas av från tallriken.



**Figur 4.** Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om tallrikssvinn per ätande på äldreboenden. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in tallrikssvinn i äldreboende (45 kommuner).

Det var 45 kommuner som lämnade uppgifter om tallrikssvinn på äldreboende att jämföra med 36 kommuner förra kartläggningen. Medianen uppgick till 30 gram per ätande.

## Konsumtion – mängd uppäten mat



**Figur 5.** Fördelning av kommunernas inrapporterade uppgifter om konsumtion per ätande på äldreboenden. Bas: Samtliga svarande som rapporterat in konsumtion i äldreboende (26 kommuner).

Detta är första gången Livsmedelsverket frågar efter mängden uppäten mat, den så kallade konsumtionen. Vid tidigare kartläggningar har konsumtionen beräknats utifrån mängden serverad mat och mängden tallriks- och serveringssvinn.

Det var få kommuner som kunde svara på denna fråga. Sammantaget rapporterade 26 kommuner in uppgifter om konsumtionen på äldreboende, det vill säga den mängd mat som i genomsnitt ätits upp. Medianen uppgick till 361 gram per ätande. Den minsta uppmätta konsumtionen uppgick till 200 gram per ätande och den högsta till 560 gram per ätande. Maxvärdet är mycket högt och med största sannolikhet felaktigt<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Kommunerna som rapporterat dessa siffror har kontaktats angående rimligheten i lämnade uppgifter men ej återkommit.

# Diskussion

## Äldreomsorgen mäter minst och har högst matsvinn

Livsmedelsverkets kartläggning är den tredje nationella kartläggningen av mängden matsvinn från luncher i de kommunala måltidsverksamheterna. Den visar att ännu fler kommuner mäter jämfört med Livsmedelsverkets tidigare kartläggning från 2020. Att fler mäter innebär att medvetenheten om var och varför matsvinnet uppstår ökar. Det är positivt, eftersom det är en förutsättning för att kunna vidta åtgärder. Uppgifter om matsvinnets storlek är också viktigt för jämförelser mellan kommuner, som beslutsunderlag och som utgångspunkt i kommunernas fortsatta hållbarhetsarbete.

Liksom i kartläggningen från 2020 är äldreomsorgen den verksamhet som rapporterat minst data om matsvinnet jämfört med skolan och förskolan. Men positivt är att fler kommuner har rapporterat denna gång. Att rapportera in data till Livsmedelsverkets nationella kartläggning är frivilligt. Vi vet att fler kommuner mäter matsvinn än de som bidragit i denna kartläggning. Det finns flera anledningar till att en kommun inte rapporterat in sina siffror. Orsaker som angetts är resursbrist och avsaknad av möjlighet att sammanställa sina siffror på kommunnivå.

Bland de deltagande kommunerna uppgår det genomsnittliga matsvinnet från kök, servering och tallrik vid luncherna på särskilda boenden till 108 gram per ätande, exklusive dryck. Matsvinnet ser inte ut att ha minskat sedan 2020, men det är svårt att avgöra säkert då andra faktorer kan påverka, till exempel vilka kommuner som rapporterat in matsvinnssdata eller vilka verksamheter inom varje kommun som har deltagit i mätningarna. Det är dock tydligt att matsvinnet inom äldreomsorgen är betydligt högre än i förskolan (71 gram) och nästan dubbelt så stort per portion jämfört med matsvinnet i skolan (56 gram). Anledningarna till detta kan vara många, men oavsett varför matsvinn uppstår är det uppskattningsvis uppemot en tredjedel av måltiden som slängs, baserat på data som de deltagande kommunerna har rapporterat. Detta är, förutom ett stort resursslöseri, en riskfaktor för undernäring.

Eftersom få kommuner rapporterat uppgifter om matsvinnet inom äldreomsorgen är det inte möjligt att dra slutsatser om matsvinnet i äldreomsorgen på nationell nivå, till skillnad från hur det ser ut i skolan och förskolan.

## Maten som kastas skulle ha ätits upp

Så länge mat slängs innebär det pengar i sophinken och onödig belastning för klimatet och miljön. Det är lätt att tänka att maten som slängs är en konsekvens av att det lagas för mycket mat, men den mängd mat som tillagas och serveras inom offentliga måltidsverksamheter är noggrant beräknad och anpassad för antalet matgäster och alltså menad att ätas upp. Även om matsvinnet skulle kunna minskas genom ännu bättre uppskattningar av antalet matgäster som maten ska beräknas för, samt bättre

kommunikation mellan köket och omsorgsverksamheten, bör matsvinnet ändå primärt ses som ett uteblivet energi- och näringsintag hos de äldre.

Trots att energibehovet ofta minskar med ökad ålder är det vanligt att sköra äldre får i sig för lite energi, ofta på grund av minskad aptit. Förändringar i smakupplevelser och kroppens mättnadsreglering, olika sjukdomar, läkemedelsbiverkningar, försämrad munhälsa, trötthet och depression är några orsaker till aptitlöshet. Allt detta riskerar att utvecklas till en ond cirkel och bidra till ökad risk för undernäring. Att stimulera aptit och främja en trivsam måltidssituation bidrar till att både förebygga undernäring och matsvinn och är därför högt prioriterat inom äldreomsorgen.

Matsvinnsmätningar inom äldreomsorgen kan med fördel användas som ett verktyg för att identifiera risk för undernäring, eftersom maten som slängs kan vara ett tecken på att matgästerna får ett för litet energi- och näringsintag. Åtgärder som vidtas för att minska matsvinnet behöver därför syfta till att mer mat ska ätas upp. Individanpassade måltider som utgår från individens önskemål och behov, där flexibilitet finns kring vad matgästen vill äta och när, har visat sig kunna bidra till både nöjdare matgäster, att mer mat äts upp och därmed minskat matsvinn (McCray, 2018). Den typen av åtgärder kräver ofta en nära samverkan mellan måltidsverksamheten och vård- och omsorgsverksamheten.

I Livsmedelsverkets Handbok för minskat matsvinn som publicerades 2020 beskrivs konkreta åtgärder för att minska matsvinnet (Livsmedelsverket, 2020).

## Matsvinnsarbetet konkurrerar med omvårdnadsarbetet

Det som mäts är det som syns. Att mäta är därför en viktig förutsättning för att lyckas i sitt arbete för att minska matsvinnet (Östergren och Backlund, 2019). Men det räcker inte att mäta, verksamheterna behöver utifrån sina mätningar identifiera var det brister och vidta åtgärder för att minska matsvinnet.

Hur kommer det sig att det är mindre vanligt med matsvinnsmätningar inom äldreomsorgen jämfört med i förskolan och skolan? En förklaring kan vara att det är flera verksamheter – både måltids- och omsorgsverksamheten – som behöver ta ansvar för måltidsarbetet och därmed arbetet med att minska matsvinn inom äldreomsorgen. Men att ansvaret för matsvinnsmätningar ofta anses vara främst måltidsverksamhetens.

Att även omsorgsverksamheten har ett uppdrag att mäta matsvinn och bidra i hållbarhetsarbetet är viktigt, men det kräver också att vårdpersonalen får utbildning i hur och varför matsvinnet behöver mätas – liksom tid att faktiskt också utföra det.

Kanske ett skiftat fokus – från att mäta i syfte att minska matsvinnet för miljöns och ekonomins skull, till att mäta för att följa upp att de äldre äter tillräckligt – kan öka drivkraften hos omsorgsverksamheten att avsätta resurser för matsvinnsarbetet. Matsvinnsarbetet kan då ses som en del i arbetet för att förebygga undernäring.

En svårighet inom äldreomsorgen är att många äldreboenden får maten levererad till köket på den enskilda avdelningen. Där har måltidspersonalen inte överblick över hur mycket mat som går åt, begränsade möjligheter att ta tillvara överbliven mat, eller fylla på mat som tar slut. Inom vård- och omsorgsverksamheter krävs en arbetsinsats från vård- och omsorgspersonalen, som behöver återrapportera mängd serverings- och tallrikssvinn till måltidspersonalen för att matsvinnet ska kunna sammanställas. En försvårande omständighet är att vårdpersonalen ofta är många olika personer som arbetar skift. Rutiner för och kontinuitet i matsvinnarbetet blir då mer utmanande jämfört med en förskola eller skola där ett mindre antal personer är involverade i matsvinnarbetet.

## Mål och uppföljning av konsumtionen saknas fortfarande

Denna kartläggning visar att det fortfarande är relativt få kommuner som mäter konsumtionen, alltså hur mycket mat som faktiskt äts upp. Bara tre procent av kommunerna har mål för konsumtionen inom äldreomsorgen. Med tanke på den stora undernäringssproblematiken inom äldreomsorgen behövs ett större fokus på konsumtionen. Däremot har en majoritet av kommunerna rutiner för att säkerställa näringsriktigheten och näringsberäknar den mat som serveras. Men så länge konsumtionen inte följs upp och personalen inte säkerställer att maten faktiskt hamnar i magen blir näringsberäkningar inte mer än ett teoretiskt mått. Därför är det avgörande att både beslutsfattare och måltidsverksamheter ser värdet av att följa konsumtionen och att de sätter mål för, och följer upp, mängden mat som äts upp.

Varför mäter kommunerna inte konsumtionen? Anledningarna kan vara flera, dels kan det upplevas komplicerat eftersom verksamheten behöver mäta både mängden serverad mat, serveringssvinn och tallrikssvinn och veta hur många som äter, dels är det ett ”mått” som är relativt nytt. Att fler kommuner ändå rapporterar in konsumtionsdata är positivt, det betyder att medvetenheten om vikten av att följa konsumtionen ökar. Men det är fortfarande alldeles för få. När man väl mäter konsumtionen behöver denna ”tolkas” i relation till vilken mat som serverades den dagen, då olika typer av maträtter väger olika mycket.

För att mer mat ska ätas upp och mindre slängas krävs regelbunden uppföljning av vad och hur mycket som äts av den serverade maten samt en utvärdering av flera aspekter av måltidssituationen, till exempel om matgästen upplever matro och trivsel i samband med måltiden. En trivsamt miljö med goda fysiska och organisatoriska förutsättningar påverkar måltidsupplevelsen och i slutändan både mängden uppäten mat och mängden mat i soptunnan.



# Bilaga 1. Enkätformulär

## Kartläggning av matsvinn i offentliga måltider 2022

### Inledning

Detta är Livsmedelsverkets tredje nationella kartläggning av matsvinn i de offentligt finansierade måltidsverksamheterna. Vi samlar in 2022 års data från kommunens måltidsverksamheter - förskola, skola (grundskola), gymnasium och äldreomsorg.

1. Har er kommun data att rapportera från matsvinnsmätningar vid luncher, som omfattar minst fem vardagar i följd?

Ni ska endast rapportera in data gällande luncher från enheter som mätt matsvinn minst fem vardagar i följd

Ja

Nej

1a. Om nej, vad är anledningen?

1b. Vad har ni för system för att registrera matsvinn i er kommun?

Livsmedelsverkets mätprotokoll version xx

Kostdatasystem

Eget system

1c. Vilket kostdatasystem använder ni?

### Kökssvinn

Med kökssvinn avses den mat som slängs i köket (det inkluderar lagringssvinn, beredningssvinn och tillagningssvinn). Det går bra att rapportera även om ni mätt skal, då vi vet att det utgör en sådan liten del. Räkna endast kökssvinnet för det antal portioner som serveras i den egna verksamheten. Om mat lagas för annan verksamhet än till äldreomsorg, förskola och skola, t.ex. till extern cateringverksamhet, ska detta kökssvinn inte räknas med.

2. Har ni uppgifter om kökssvinn att rapportera? Då många kök lagar mat till olika verksamheter efterfrågas inte denna uppdelad per verksamhet.

Ja

Nej

2a. Hur stort var kökssvinnet i gram per portion? Avrunda till heltal

2b. Eventuella kommentarer

## Förskola

Matsvinn gällande förskoleverksamhet.

3. Har er kommun data att rapportera för förskolan? Ni ska endast rapportera in data gällande luncher från enheter som mätt matsvinn minst fem vardagar i följd.

- Ja
- Nej

3a. Har ni uppgifter om serveringssvinn i den kommunala förskoleverksamheten att rapportera? Serveringssvinn är mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och som slängs för att den inte kan tas tillvara. Det kan till exempel vara mat från en bufféserving eller kantiner och karotter som maten serveras ur, på en avdelning inom förskolan.

- Ja
- Nej

3b. Hur stort var serveringssvinnet i gram per ätande i den kommunala förskoleverksamheten? Avrunda till heltal

3c. Hur många procent av barnen i den kommunala förskoleverksamheten var med i mätningen av serveringssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- 0 - 25 %
- >26 - 50 %
- >51 - 75 %
- >75 %

3d. Har ni uppgifter om tallrikssvinnet i den kommunala förskoleverksamheten att rapportera? Tallrikssvinn är allt som skrapas av från tallriken. För att förenkla mätningarna kan även avfall som servetter och benrester räknas med i tallrikssvinnet. Avrunda till heltal.

- Ja
- Nej

3e. Hur stort var tallrikssvinnet i gram per ätande i den kommunala förskoleverksamheten? Avrunda till heltal

3f. Hur många procent av barnen i den kommunala förskoleverksamheten var med i mätningen av tallrikssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- >0 - 25 %
- >26 - 50 %
- >51 - 75 %
- >75 %

3g. Har ni uppgifter om konsumtionen i den kommunala förskoleverksamheten att rapportera? Genom att dra bort mängden serveringssvinn och tallrikssvinn från mängden serverad mat får ni en siffra på den totala mängden mat som har hamnat i gästernas magar. Delar ni detta på antalet ätande har ni en genomsnittlig siffra för den mängd mat som varje matgäst äter upp. Avrunda till heltal.

- Ja
- Nej

3h. Hur stor var konsumtionen i gram per ätande i den kommunala förskoleverksamheten? Avrunda till heltal

3i. Hur många procent av barnen i den kommunala förskoleverksamheten var med i mätningen av konsumtionen? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- 0 - 25 %
- >26 - 50 %
- >51 - 75 %
- >75 %

3j. Hur många barn äter lunch i en kommunal förskola som ligger i angränsning till ett tillagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala förskolor har, som äter i angränsning till ett tillagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

3k. Hur många barn äter lunch i en kommunal förskola som har ett mottagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala förskolor har, som äter mat som levererats till ett mottagningskök eller serveringskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

3l. Eventuella kommentarer

# Skolan

## Skola

Matsvinn gällande skolverksamhet.

Har er kommun data att rapportera för grundskola och gymnasieskola separat? Ni ska endast rapportera in data gällande luncher från enheter som mätt matsvinn minst fem vardagar i följd. Har ni enbart siffror för grundskola eller gymnasieskola kan ni svara ja och sedan rapportera era data för den verksamheten.

- Ja
- Nej, vi kan bara rapportera grundskola och gymnasieskola sammanslaget
- Nej, vi har inga data att rapportera för skolan

## Grundskola

Matsvinn gällande grundskoleverksamhet.

4a. Har ni uppgifter om serveringssvinn i den kommunala grundskoleverksamheten att rapportera? Serveringssvinn är mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och som slängs för att den inte kan tas tillvara. Det kan till exempel vara mat från en bufféserving.

- Ja
- Nej

4b. Hur stort var serveringssvinnet i gram per ätande i den kommunala grundskoleverksamheten? Avrunda till heltal

4c. Hur många procent av barnen i den kommunala grundskoleverksamheten var med i mätningen av serveringssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- 0 - 25 %
- >26 - 50 %
- >51 - 75 %
- >75 %

4d. Har ni uppgifter om tallrikssvinnet i den kommunala grundskoleverksamheten att rapportera? Tallrikssvinn är allt som skrapas av från tallriken. För att förenkla mätningarna kan även avfall som servetter och benrester räknas med i tallrikssvinnet. Avrunda till heltal.

- Ja
- Nej

4e. Hur stort var tallrikssvinnet i gram per ätande i den kommunala grundskoleverksamheten?  
Avrunda till heltal

4f. Hur många procent av barnen i den kommunala grundskoleverksamheten var med i mätningen av tallrikssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- 0 - 25 %
- >26 - 50 %
- >51 - 75 %
- >75 %

4g. Har ni uppgifter om konsumtionen i den kommunala grundskoleverksamheten att rapportera? Genom att dra bort mängden serveringssvinn och tallrikssvinn från mängden serverad mat får ni en siffra på den totala mängden mat som har hamnat i gästernas magar. Delar ni detta på antalet ätande har ni en genomsnittlig siffra för den mängd mat som varje matgäst äter upp. Avrunda till heltal.

- Ja
- Nej

4h. Hur stor var konsumtionen i gram per ätande i den kommunala grundskoleverksamheten?  
Avrunda till heltal

4i. Hur många procent av barnen i den kommunala grundskoleverksamheten var med i mätningen av konsumtionen? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- 0 - 25 %
- >26 - 50 %
- >51 - 75 %
- >75 %

4j. Hur många barn äter lunch i en kommunal grundskola som ligger i angränsning till ett tillagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala grundskolor har, som äter i angränsning till ett tillagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

4k. Hur många barn äter lunch i en kommunal grundskola som har ett mottagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala grundskolor har, som äter i en restaurang intill ett mottagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

4l. Eventuella kommentarer

## Gymnasieskola

Matsvinn gällande gymnasieskoleverksamhet.

5a. Har ni uppgifter om serveringssvinn i den kommunala gymnasieskoleverksamheten att rapportera? Serveringssvinn är mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och som slängs för att den inte kan tas tillvara. Det kan till exempel vara mat från en bufféserving.

- Ja
- Nej

5b. Hur stort var serveringssvinnet i gram per ätande i den kommunala gymnasieskoleverksamheten? Avrunda till heltal

5c. Hur många procent av barnen i den kommunala gymnasieskoleverksamheten var med i mätningen av serveringssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- 0 - 25 %
- >26 - 50 %
- >51 - 75 %
- >75 %

5d. Har ni uppgifter om tallrikssvinnet i den kommunala gymnasieskoleverksamheten att rapportera? Tallrikssvinn är allt som skrapas av från tallriken. För att förenkla mätningarna kan även avfall som servetter och benrester räknas med i tallrikssvinnet. Avrunda till heltal.

- Ja
- Nej

5e. Hur stort var tallrikssvinnet i gram per ätande i den kommunala gymnasieskoleverksamheten? Avrunda till heltal

5f. Hur många procent av barnen i den kommunala gymnasieskoleverksamheten var med i mätningen av tallrikssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- 0 - 25 %
- >26 - 50 %
- >51 - 75 %
- >75 %

5g. Har ni uppgifter om konsumtionen i den kommunala gymnasieskoleverksamheten att rapportera? Genom att dra bort mängden serveringssvinn och tallrikssvinn från mängden serverad mat får ni en siffra på den totala mängden mat som har hamnat i gästernas magar. Delar ni detta på antalet ätande har ni en genomsnittlig siffra för den mängd mat som varje matgäst äter upp. Avrunda till heltal.

- Ja
- Nej

5h. Hur stor var konsumtionen i gram per ätande i den kommunala gymnasieskoleverksamheten? Avrunda till heltal

5i. Hur många procent av barnen i den kommunala gymnasieskoleverksamheten var med i mätningen av konsumtionen? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- 0 - 25 %
- >26 - 50 %
- >51 - 75 %
- >75 %

5j. Hur många barn äter lunch i en kommunal gymnasieskola som ligger i angränsning till ett tillagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala gymnasieskolor har, som äter i angränsning till ett tillagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

5k. Hur många barn äter lunch i en kommunal gymnasieskola som har ett mottagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala gymnasieskolor har, som äter i en restaurang intill ett mottagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

5l. Eventuella kommentarer

### **Skolan sammanslaget**

Matsvinn gällande grund- och gymnasieskoleverksamhet sammanslaget.

6a. Har ni uppgifter om serveringssvinn i den kommunala skolverksamheten att rapportera? Serveringssvinn är mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och som slängs för att den inte kan tas tillvara. Det kan till exempel vara mat från en bufféserving.

- Ja
- Nej

6b. Hur stort var serveringssvinnet i gram per ätande i den kommunala skolverksamheten? Avrunda till heltal

6c. Hur många procent av barnen i den kommunala skolverksamheten var med i mätningen av serveringssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- 0 - 26 %
- >26 - 60 %
- >61 - 76 %
- >76 %

6d. Har ni uppgifter om tallrikssvinnet i den kommunala skolverksamheten att rapportera? Tallrikssvinn är allt som skrapas av från tallriken. För att förenkla mätningarna kan även avfall som servetter och benrester räknas med i tallrikssvinnet. Avrunda till heltal.

- Ja
- Nej

6e. Hur stort var tallrikssvinnet i gram per ätande i den kommunala skolverksamheten? Avrunda till heltal

6f. Hur många procent av barnen i den kommunala skolverksamheten var med i mätningen av tallrikssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- 0 - 26 %
- >26 - 60 %
- >61 - 76 %
- >76 %

6g. Har ni uppgifter om konsumtionen i den kommunala skolverksamheten att rapportera? Genom att dra bort mängden serveringssvinn och tallrikssvinn från mängden serverad mat får ni en siffra på den totala mängden mat som har hamnat i gästernas magar. Delar ni detta på antalet ätande har ni en genomsnittlig siffra för den mängd mat som varje matgäst äter upp. Avrunda till heltal.

- Ja
- Nej

6h. Hur stor var konsumtionen i gram per ätande i den kommunala skolverksamheten? Avrunda till heltal



6i. Hur många procent av barnen i den kommunala skolverksamheten var med i mätningen av konsumtionen? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- 0 - 26 %
- >26 - 60 %
- >61 - 76 %
- >76 %

6j. Hur många barn äter lunch i en kommunal skola som ligger i angränsning till ett tillagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala skolor har, som äter i angränsning till ett tillagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

6k. Hur många barn äter lunch i en kommunal skola som har ett mottagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala skolor har, som äter i en restaurang intill ett mottagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

6l. Eventuella kommentarer

## Äldreboende

### Äldreboende

Matsvinn gällande kommunala särskilda boenden.

7. Har er kommun data att rapportera för äldreboenden? Ni ska endast rapportera in data gällande luncher från enheter som mätt matsvinn minst fem vardagar i följd.

- Ja
- Nej

7a. Har ni uppgifter om serveringssvinn i kommunala äldreboenden att rapportera? Serveringssvinn är mat från serveringen som inte nått matgästens tallrik och som slängs för att den inte kan tas tillvara. Det kan till exempel vara mat från en bufféserving eller kantiner och karotter som maten serveras ur, på en avdelning inom äldreboende.

- Ja
- Nej

7b. Hur stort var serveringssvinnet i gram per ätande i kommunala äldreboenden? Avrunda till heltal

7c. Hur många procent av boende i kommunala äldreboenden var med i mätningen av serveringssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- 0 - 25 %
- >26 - 50 %
- >51 - 75 %
- >75 %

7d. Har ni uppgifter om tallrikssvinnet i kommunala äldreboenden att rapportera? Tallrikssvinn är allt som skrapas av från tallriken. För att förenkla mätningarna kan även avfall som servetter och benrester räknas med i tallrikssvinnet. Avrunda till heltal.

- Ja
- Nej

7e. Hur stort var tallrikssvinnet i gram per ätande i kommunala äldreboenden? Avrunda till heltal

7f. Hur många procent av boende i kommunala äldreboenden var med i mätningen av tallrikssvinnet? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- >0 - 25 %
- >26 - 50 %
- >51 - 75 %
- >75 %

7g. Har ni uppgifter om konsumtionen i kommunala äldreboenden att rapportera? Genom att dra bort mängden serveringssvinn och tallrikssvinn från mängden serverad mat får ni en siffra på den totala mängden mat som har hamnat i gästernas magar. Delar ni detta på antalet ätande har ni en genomsnittlig siffra för den mängd mat som varje matgäst äter upp. Avrunda till heltal.

- Ja
- Nej

7h. Hur stor var konsumtionen i gram per ätande i kommunala äldreboenden? Avrunda till heltal

7i. Hur många procent av boende i kommunala äldreboenden var med i mätningen av konsumtionen? För att veta omfattningen av mätningarna behöver vi ha information om hur stor andel av verksamheten som ingick i mätningen.

- 0 - 25 %
- >26 - 50 %
- >51 - 75 %
- >75 %

7j. Hur många boende äter lunch i kommunala äldreboenden som ligger i angränsning till ett tillagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala äldreboenden har, som äter i angränsning till ett tillagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

7k. Hur många boende äter lunch i kommunala äldreboenden som har ett mottagningskök, en genomsnittlig dag? Ange hur många lunchgäster samtliga kommunala äldreboenden har, som äter i en restaurang intill ett mottagningskök, under en dag i genomsnitt. Uppskatta antalet om ni inte har tillgång till en exakt siffra.

7l. Eventuella kommentarer

